



— the —
ONE



RESTAURANT

- M E N U -



Should you have any food restrictions, allergies or preferences, please inform us.
Caso tenha alguma restrição, alergia ou preferência alimentar, por favor informe-nos.

No dish, alimentary product or drink including the couvert, may be charged if it is not requested by the customer or by him unused. (Article 135 no. 1 in conjunction with no. 3 of Decree Law no. 10/2015 of 16 January)
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
(Artigo 135 n.º 1 conjugado com o n.º 3 do Decreto Lei n.º 10/2015 de 16 de Janeiro)

This establishment has a complaint book. | Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

VAT included at the legal rate | I.V.A. incluído à taxa em vigor

11/2023

 **Vegetarian** Vegetariano

 **Vegan** Vegano

TASTING MENU MENU DE DEGUSTAÇÃO

Obsiblué Prawn Ceviche with Yuzo and Passionfruit Foam
Ceviche de Camarão Azul com Espuma de Yuzo e Maracujá

Classic French Onion Soup with Gruyère cheese
Sopa de Cebola Gratinada com Queijo Gruyère

Hook-fished Hake with Puréed Watercress, Hazelnuts and Artichokes
Pescada de Anzol com Puré de Agrião, Avelã e Alcachofras

Tangerine Sorbet
Sorvete de tangerina

Venison Fillet with Seared Foie Gras and Root Vegetables
Lombo de Veado com Escalope de Foie gras e Guarnição do Caçador

WINTER FOREST FLORESTA NO INVERNO

**Porcini Sponge Cake, White Chocolate and Mushrooms Mousse,
Pistachio Crumble and Ice Cream, Butterscotch Sauce**
Pão de Ló de Cepas, Mousse de Chocolate Branco e Cogumelos,
Crumble e Gelado de Pistacho, Molho de Caramelo Butterscotch

€ 90

Wine Pairing
Pairing de Vinhos
€ 50





VEGAN TASTING MENU MENU DEGUSTAÇÃO VEGANO

Quinoa and Avocado Salad with Organic Vegetables and Lettuce
Salada de Quinoa e Abacate com Legumes e Alfaces Bio

Peas Cappuccino
Cappuccino de Ervilhas

Edamame Soy Beans and Vegetables Stew
Estufado de Legumes e Edamame

Tangerine Sorbet
Sorvete de tangerina

Aubergine with Ratatouille and Biryani
Beringela com Ratatouille e Biryani

CHOCOLATE, ALMOND AND SWEET POTATO O CHOCOLATE, A AMÊNDOA E A BATATA DOCE

**Chocolate Mousse with Tofu and Almonds, Almond Crumble,
Sweet Potato Ice Cream, Fake Meringue**
Mousse de chocolate com tofu e Amêndoa, Crumble de Amêndoa,
Gelado de Batata Doce, Falso Merengue

€ 75

Wine Pairing
Pairing de Vinhos
€ 50



STARTERS ENTRADAS

Pan-seared Foie Gras, Quince Jam with Redcurrant and Calvados, Cocoa Leaf

Escalope de Foie Gras Corado sobre Compota de Marmelo, Groselhas e Aguardente de Maçã,

Folha de Cacau

€ 20

Beef Carpaccio with Azorean Cheese Tuile, Lamb`s Lettuce and Truffle Vinaigrette

Carpaccio de Novilho com Telha de Queijo da Ilha de S. Jorge, Bouquet de Canónigos e

Vinagrete de Trufa

€ 23

Obsiblu Prawn Ceviche with Yuzo and Passionfruit Foam

Ceviche de Camarão Azul com Espuma de Yuzo e Maracujá

€ 20

Burrata Salad with Organic Tomatoes, Basil Oil and Homemade Toasts

Burrata com Tomates Bio, Óleo de Manjeriçã e Tostas Caseiras

€ 16

Quinoa Salad with Organic Vegetables

Salada de Quinoa com Legumes Bio

€ 16

LAND AND SEA (for two)

TERRA E MAR (para dois)

Fried Moray Eel with Algarvian Carrot Aioli, Cockles Xerém - Local Cornmeal Mush,

Salt cured Anchovy on crostini, Iberico pork ham,

Goat's Cheese, Almond and Monchique Apple Patties 

Moreia Frita, Xerém de Berbigão, Biqueirão marinado em crostini, Presunto Ibérico DOP,

Trouxas de queijo de cabra com amêndoa e pêro de Monchique 

€ 30

SOUPS SOPA

Classic French Onion Soup with Gruyère cheese
(please consider a minimum cooking time of 15 minutes)

Sopa de Cebola Gratinada com Queijo Gruyère
(tempo de confeção mínimo de 15 minutos)

€ 13

Local Fish and Shellfish Soup

Sopa de Peixes e Mariscos da Nossa Costa

€ 14

Creamy Market-fresh Vegetables Soup 

Sopa Cremosa de Legumes em Parmentier

€ 11

PASTA AND RISOTTO PASTA E RISOTTO

Mushrooms Risotto served with Farinheira Pork Sausage Patties

Risotto de Cogumelos servido com Crocantes de Farinheira do Alferce

€ 25

Gorgonzola Risotto served with Vegetables Tempura 

Risotto de Gorgonzola servido com Legumes em Tempura

€ 23

Black Cuttlefish Ink Tagliatelle with Local Fish and Seafood

Tagliatelle de Tinta de Choco com Peixes e Mariscos da Costa

€ 26

Beef Ragout with Conchiglie Pasta, White Sauce and Parmesan Gratin

Conchiglie com Ragoût de Novilho, Gratinado com Bechamel e Parmesão

€ 25

Celery Ravioli with Artichokes and Asparagus, Sauce Pistou 

Ravioli de Aipo, Alcachofras e Espargos ao Molho Pistou

€ 22

Edamame Soy Beans and Vegetables Stew 

Estufado de Legumes e Edamame

€ 22

MAIN COURSES FROM THE SEA PRATOS PRINCIPAIS DO MAR

Caldeirada - Fish and Seafood Stew with Saffron Potatoes, Tomatoes and Caramelized Onions

Caldeirada de Peixe e Marisco, Batata com Açafrão,
Tomate e Cebola Caramelizada

€ 30

Octopus Tempura served with Cockles Creamy Rice

Tempura de Polvo com Arroz Malandrinho de Berbigão

€ 32

Hook-fished Hake with Puréed Watercress, Hazelnuts and Artichokes

Pescada de Anzol com Puré de Agrião, Avelã e Alcachofras

€ 32

Poached Skate served with Aljezur Sweet Potatoes and Cockles from Ria de Alvor

Raia Escalfada com Batata Doce de Aljezur e Berbigão da Ria de Alvor

€ 28

Portuguese Fish and Seafood Rice (for two)

Arroz de Peixes e Marisco Tradicional (para dois)

€ 100

ROASTED TURBOT (for two) PREGADO NO FORNO (para dois)

Turbot Roasted in Herbs and Salt Crust. Served with Confit Potatoes, Organic Vegetables and Lemongrass Sauce

Pregado assado em massa de Sal e Ervas. Servido com Batata Confitada,
Legumes Bio e Molho de Citronela

€ 100



MAIN COURSES FROM THE LAND PRATOS PRINCIPAIS DA TERRA

Lamb Shank with Rosemary Sauce.

Served with Truffled Puréed Potatoes and Market Vegetables

Jarrete de Borrego com Puré de Batata Trufado,
Legumes da Época e Molho de Alecrim

€ 35

**Guineafowl Casserole with Chestnuts, Wild Mushrooms,
Smoked Pork Belly, caramelized onion and Celery**

Caçarola de Pintada com Castanhas, Cogumelos Selvagens,
Barriga de Porco Fumada, Cebola Caramelizada e Aipo

€ 32

Venison Fillet with Seared Foie Gras and Root Vegetables

Lombo de Veado com Escalope de Foie gras e Guarnição do Caçador

€ 40

Beef Fillet, Black Garlic Bread, Boletus Mushrooms and Sautéed Asparagus

Lombo de Novilho sobre Pão de Alho Negro com Boletus e Espargos Salteados

€ 40

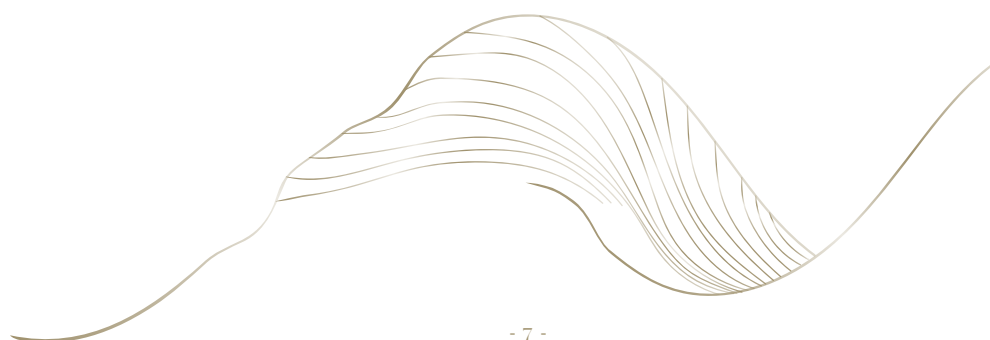
BEEF RIB - EYE (for two)

BIFE RIB EYE (para dois)

**With Madagascar Wild Black Pepper. Served with White Asparagus,
Morilles and Winter Vegetables**

Com molho de pimenta de Madagáscar. Servido com Espargos Brancos,
Morilles e Legumes de Inverno

€ 100



DESSERTS SOBREMESAS

WINTER FOREST FLORESTA NO INVERNO

Porcini Sponge Cake, White Chocolate and Mushrooms Mousse,
Pistachio Crumble and Ice Cream, Butterscotch Sauce
Pão de Ló de Cepes, Mousse de Chocolate Branco e Cogumelos,
Crumble e Gelado de Pistacho, Molho de Caramelo Butterscotch

€ 12

H.M.Borges Madeira Boal 10 Years / 10 Anos | 6cl | € 12

OUR TIRAMISU O NOSSO TIRAMISU

Sablé Breton Biscuit, Mascarpone Mousse,
Coffee Gel and Amaretto Ice Cream
Biscuit Sablé Breton, Mousse de Mascarpone,
Gel de Café e Gelado de Amaretto

€ 10

The One Espresso Delight € 10
Bourbon | Coffee Liqueur | Espresso
Bourbon | Licor de Café | Espresso

CITRUS & HONEY OS CITRINOS E O MEL

Bergamot Parfait, Grapefruit Gel, Fake Honeycomb,
Rosemary Ice Cream
Parfait de Bergamota, Gel de Toranja, Falso Favo de Mel,
Gelado de Mel e Alecrim

€ 10

Moscatel Roxo Horácio Simões Superior Armagnac | 6cl | € 11

**CHOCOLATE, ALMOND
AND SWEET POTATO** 
**O CHOCOLATE, A AMÊNDOA
E A BATATA DOCE**

Chocolate Mousse with Tofu and Almonds, Almond Crumble,
Sweet Potato Ice Cream, Fake Meringue
Mousse de Chocolate com Tofu e Amêndoa, Crumble de Amêndoa,
Gelado de Batata Doce, Falso Merengue

€ 12

Seara d'Ordens Sweet White Port / Porto Branco | 6cl | € 9

**ONCE IN THE ALGARVE
– LOCAL PASTRIES (for two)
UMA VEZ NO ALGARVE
– DOCES REGIONAIS (para dois)**

Monchique Corn Cake with Melosa Liqueur, Orange Roll, Carob,
Almond and Fig Pie, Marzipan Ice Cream
Bolo de Tacho com Gel de Melosa, Torta de Laranja, Tarte de Alfarroba,
Amêndoa e Figo e Gelado de Massapão

€ 18

Late Harvest Barranco Longo K.O. | 6cl | € 17

Portuguese and International Cheese Board
Prato de Queijos Nacionais e Internacionais

€ 12

Graham's Port 20 Years Old / Porto 20 Anos | 6 cl | € 16

**ARTISAN ICE CREAMS AND SORBETS
WITH FRESH FRUITS (three flavours)
GELADOS E SORVETES ARTESANAIS
COM FRUTA FRESCA (três sabores)**

Ice Creams: Vanilla, Chocolate, Strawberry, Carob, Cinnamon | Sorbets: Lemon,
Raspberry, Mango, Passion Fruit, Tangerine
Gelados: Baunilha, Chocolate, Morango, Alfarroba, Canela | Sorvetes: Limão,
Framboesa, Manga, Maracujá, Tangerina

€ 10



